

Spaghetti med kylling

3-4

- 250 g. fuldkornsspaghetti
- 500 g. frosen grønsagsblanding
- 250 g. kyllingfillet
- 1 stor løg
- 1/4 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. spidskommen
- 2 tsk. kommen
- 3-4 tsk. chilipulver
- salt
- olie

image/jpeg ikon [IMG_3963.JPG](#) [1]

image/jpeg ikon [Spaghetti med kylling](#) [2]

image/jpeg ikon [IMG_3961.jpg](#) [3]

image/jpeg ikon [IMG_3956.jpg](#) [4]

image/jpeg ikon [IMG_3952.jpg](#) [5]

Salt tilføjes efter smag.

- Kog spaghetti og tilføj salt efter smag.
- Svits grønsagsblanding sammen 2 tsk. chilipulver og 1/2 tsk salt på en pande.
- Kyllingen skæres i aflange stykker og svitses på en pande med lidt olie. Tilføj 1/4 tsk. gurkemeje, 1-2 tsk. chilipulver (efter behov) og salt.
- Løg svitses, og imens stødes spidskommen og kommen i en morter. De stødte krydderier svitses sammen med løg.
- Løg, grønsagsblanding, kylling og spaghetti blandes i en work pande i mild varme, tilføj 2 tsk. tomatpurre og bland det godt sammen.

[Share this](#) [6]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/spaghetti-med-kylling>

Links:

[1] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_3963.JPG

[2] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/ingredienser/IMG_3962.jpg

[3] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/ingredienser/IMG_3961.jpg

[4] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/ingredienser/IMG_3956.jpg

[5] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/ingredienser/IMG_3952.jpg

[6]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fspag

med-kylling&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk